

International Buffet Dinner

Select the items provided in each course

Option I THB 1,900 net / person

Conrad Raw bar
3 Cold Appetizers
2 Thai Salads
1 Set Station
2 Soups
1 Food studio
2 Fish and Seafood
2 Beef, Lamb, Pork & Poultry
1 Vegetarian Dish
2 Asian Dishes
2 Side Dishes
4 Individual desserts
4 Cakes, Pies and tarts
Fresh seasonal fruits & Thai desserts

Option II THB 2,100 net / person

Conrad Raw bar
3 Cold Appetizers
2 Thai Salads
1 Set Station
2 Soups
2 Hot Appetizers
2 Food studios
1 Carving
3 Fish and Seafood
3 Beef, Lamb, Pork & Poultry
1 Vegetarian Dish
2 Asian Dishes
2 Side Dishes
4 Individual desserts
4 Cakes, Pies and tarts
1 Hot dessert
Fresh seasonal fruits & Thai desserts
Thai dessert on the Corner
Or
Homemade Ice cream (4 flavors)

Conrad Raw Bar

Mixed Leaves, Rocket, Oak, Coral and Romaine
สลัดผักรวม, ร็อกเก็ต, โฉ้ค, คอรัล และผักกาดโรเมน

Sweet Corn, Carrots, Beets, Cucumbers, Bell Peppers, Radishes, Spanish Onions
ข้าวโพดหวาน, แครอท, บีทรูท, แตงกวา, พริกสามสี, เรดิช, หัวหอม

Garden Peas, Marinated Olives and Bean Sprouts
ถั้วลันเตา, มะกอก และถั้วงอก

Italian and French Dressings, Cocktail Sauce and Raita
อิตาเลียนเดรสซิ่ง และเฟรนช์เดรสซิ่ง, ซอสคอกเทล และซอสไรต้า

Toasted Pepitas, Sunflower Seed, Almond, Crouton, Bacon Crumb
เมล็ดฟักทองอบ, เมล็ดทานตะวัน, อัลมอนต์, ขนมปังกรอบ, และเบคอน

Extra Virgin Olive Oil, Hazelnut Oil, Avocado Oil, Pumpkin Seed Oil
น้ำมันมะกอก, น้ำมันเฮเซลนัท, น้ำมันอโวคาโด, และน้ำมันเมล็ดฟักทอง

Balsamic Vinegar, Sherry Vinegar and Tarragon Vinegar
น้ำส้มสายชูบัลซามิค น้ำส้มสายชูเชอร์รี่ และน้ำส้มสายชูทาร์รากอน

Selection of In-house Baked Bread
ขนมปังต่างๆ

Sun Dried Tomato Dip, Chickpea Puree, Smoked Eggplant
ดิพมะเขือเทศแดดเดียว พูเรถั้วลูกไก่ และมะเขือม่วงรมควัน

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Cold Appetizers

(select 3 items from the Cold Appetizers course)

Crab Tian Tomato Avocado
สลัดปูมะเขือเทศและอโวคาโด

Truffle White Bean Puree with Crisp Pancetta
พวเร่ถั่วขาวและเห็ดทรัฟเฟิลกับแฮมแพนเซตต้าอบกรอบ

Miniature Prawn Cocktail with Wasabi Cucumber
กุ้งค็อกเทลกับซอสวาซาบิแตงกวา

Seared Scallop, caramelized Bacon, and Gazpacho
ซุปร่มะเขือเทศเย็นกับหอยเชลล์ย่าง และเบคอนเคลือบน้ำตาล

Prawn Salsa, Black Ink Wafers, and Micro Greens
ซัลซ่ากุ้งกับเวเฟอร์หมึกดำ

Pulled Pork, Corn Crisps, and Guacamole
หมูสไลด์เม็กซิกันกับข้าวโพดทอด และดิพกัวคาโมเล่

Compressed Watermelon with Rose Syrup, and marinated Feta Cheese
แตงโมและไซรัปกุหลาบหมักกับเฟต้าชีส

Melon and Parma Ham Skewers with Herb Oil
เมลอนและพาร์มาแฮมเสียบไม้

Fried Prawn with Chili Mango Jam
กุ้งทอดซอสแยมมะม่วง

Smoked Salmon and Black Pepper Roll
แซลมอลรมควันมันฝรั่ง

Wagyu Beef Tataki brushed with Sesame Miso
สลัดเนื้อวากิว และซอสงา มิโซะ

Wild Mushroom and Truffle Crisp Herb Salsa
เห็ดและซัลซ่าเห็ดทรัฟเฟิลเครื่องเทศอบกรอบ

Fried Prawn with Chili Mango Jam
กุ้งทอดซอสแยมมะม่วง

Smoked Salmon and Black Pepper Roll
แซลมอลรมควันมันฝรั่ง

Wagyu Beef Tataki brushed with Sesame Miso
สลัดเนื้อวากิว และซอสงา มิโซะ

Wild Mushroom and Truffle Crisp Herb Salsa
เห็ดและซัลซ่าเห็ดทรัฟเฟิลเครื่องเทศอบกรอบ

Confit Cherry Tomatoes with Bay Leaf, Peppercorn, and pickled Onion
มะเขือเทศตุ๋นน้ำมันกับใบกระวาน

Black Cod Ceviche with Lime, Tomato, and Cilantro
เซบิเชปลาสดกับมะนาว, มะเขือเทศและผักชี

Calamari Shavings, Chorizo, and Spiced Lime
ปลาหมึกกับไส้กรอกหมูชิริโชปรุงด้วยเครื่องเทศและมะนาว

Poached Salmon served with Olive Oil and fried Cauliflower
ปลาแซลมอลลวกกับน้ำมันมะกอกและผักดอกกะหล่ำ

Quinoa Salad with Citrus, Wild Greens, and Seafood
สลัดคีนัวกับซีฟู้ด

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Thai Salads

(select 2 items from the Thai Salads course)

Yum Som-o
Pomelo Salad flavored with Lime Juice
ยำส้มโอ

Yum Takrai Pla Muek Grob
Spicy Lemongrass Salad with Crispy Squid
ยำตะไคร้ปลาหมึกกรอบ

Yum Pla Sam Lee
Spicy Cotton Fish Salad
ยำปลาสลิด

Laab Ped
Spicy minced Duck Salad
ลาบเป็ด

Yum Pla Tuna Samun Prai
Spicy Tuna Fish Salad with Herbs
ยำปลาทูน่าสมุนไพร์

Yum Gai Gab Hua Plee Yang
Spicy grilled Banana Bud Salad with Chicken
ยำไก่กับหัวปลีย่าง

Set Stations

(select 1 item from the Set Stations course)

Caesar salad with a creamy parmesan dressing, crispy bacon and your
Choice of prawns or grilled breast of chicken
ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมพาร์มาซานชีส เบคอนกรอบ และกุ้งสดหรืออกไก่ย่าง

Cobb salad, chicken, blue cheese, avocado, cherry tomatoes
คอปสลัดเสิร์ฟพร้อมบลูชีส อโวคาโด และมะเขือเทศ

Sushi hand rolled with tuna, salmon, crab sticks, avocado
ซูชิโรลใส่ทูน่า ซาลมอน ปูอัด และอโวคาโด

Khao soi gai, aromatic coconut broth with egg noodles
ข้าวซอยไก่

Som tam, shredded green papaya salad, dried shrimps, chili, green beans and tomatoes
ส้มตำไทย

Yam woonsen salad with poached seafood, vermicelli and lime chilli dressing
ยำวุ้นเส้นทะเล

In house smoked salmon, sliced as requested with traditional condiments
แซลมอนรมควัน

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999
www.conradbangkok.com

Soup

(select 2 items from the soup course)

Bacon and pumpkin puree with garlic croutons
ซूपฟักทองเบคอน

Fish veloute with herbs and flake seabass
ซूपข้นปลา

Hearty Italian minestrone with beans and pasta
ซूपผักสดไส้ถั่วและเส้น

Yam and crab soup with wakame and almonds
ซूपปลูสาหรั่งและอัลมอนด์

French onion soup, cheese sticks
ซूपหัวหอม

Tom kha gai – Thai lemon and coconut soup with chicken
ต้มข่าไก่

Tom yum goong – traditional spicy sour prawn soup with kaffir
ต้มยำกุ้ง

Tom Kamin gai – a favorite from the south with turmeric and chicken
ต้มขมิ้นไก่

Thai style seafood bouillabaisse
ซूपซีฟู้ดสไตล์ไทย

Food Studios

(select 1 item from the food studio list)

Pad Thai Goong
ผัดไทกุ้ง

Som Tum & Gai Yang
ส้มตำ&ไก่ย่าง

Boat Noodles
กวยเตี๋ยวเรือ

Khao Niew Moo Ping
ข้าวเหนียวหมูบึ่ง

Hot Appetizer

(select 2 items from the hot appetizer course)

Mushroom or vegetable spring roll with plum dipping sauce
ปอเปี๊ยะเห็ด หรือผัก

Spinach and feta samosa with chilli sauce
ซาโมซ่าผักโขมและเฟต้าชีส

Por pia tod goong
Deep-fried prawn spring roll
ปอเปี๊ยะทอดกุ้ง

Pla salmon ho bai toey
Deep-fried salmon wrapped in pandan leaves
ปลาแซลมอนห่อใบเตย

Kao tang na tang
Crispy deep-fried rice with pork dip
ข้าวตังหน้าตั้ง

Chicken satay with spiced peanut sauce
ไก่สะเต๊ะ

Glazed pork skewers with plum sauce
หมูเสียบไม้

Ham and cheese croquette
โครเกตแฮมและชีส

Mini prawn slider with tartare sauce
มินิแฮมเบอร์เกอร์กุ้ง

Cheese slider, avocado and onion jam
มินิชีสแฮมเบอร์เกอร์ อโวคาโด และแยมหัวหอม

Crispy fried salt and pepper squid
ปลาหมึกทอดเกลือและพริกไทย

Braised quail strudel with port wine butter
นกกระทาตุ๋นกับเนย และพอร์ทไวน์

Tandoori chicken wrap with mango chutney
ไก่เทन्दูริกับซอสน้ำมะม่วง

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Carving

(select 1 item from the carving course)

Maple glazed boneless leg ham
ขาแฮมเคลือบเมเปิ้ล

Whole salt-baked salmon
แซลมอนอบเกลือ

Mushroom sauce, Pepper Sauce, Chateau potatoes, carrot, braised cabbage, horseradish
sauce, Dijon mustard, and whole-grain mustard

ซอสเห็ด ซอสพริกไทย มันฝรั่งอบ แครอท กะหล่ำปลีตุ๋น ซอสซอสเรดิช
มัสดาร์ดดีจอน และโฮลเกรนมัสดาร์ด

Fish and Seafood

(select 2 items from the Fish and Seafood course)

Salmon Pave with Cauliflower Puree and Basil Oil
แซลมอลอบกับพุดอกกะหล่ำ

Grilled Salmon, Veal Jus, and Tomato Salsa
แซลมอลย่าง, ซอสเนื้อลูกวัวและซอสซามะเชื้อเทศ

Sugar-cured Salmon, wilted Spinach and Orange Glaze
แซลมอนย่างน้ำตาลกับผักโขมและส้ม

Oven-roasted Seabass stuffed with Herbs
ปลากระพงขาวยัดไส้สมุนไพร

Pan-fried Seabass, roasted Garlic Asparagus, and White Wine Sauce
ปลากระพงย่างกับกระเทียมอบ หน่อไม้ฝรั่งและซอสไวน์ขาว

Grouper Fillet on a Candied Lemon Cream and wilted Greens
ปลากระพงแดงกับซอสครีมเลมอน

Fried Dory Fillet "Fish and Chips" with Tartare Sauce, Malt Vinegar, and
smashed Pea
ฟิชแอนด์ชิพ กับซอสทาร์ทา

Seafood Ragout with Fish Velouté and a hint of Dijon
ซุปร้อนปลาราดซีฟู๊ด

Sautéed Prawns with Garlic, White Wine, and Olive Oil
กุ้งผัดกระเทียมไวน์ขาวและน้ำมันมะกอก

Prawns baked with Tomato Sauce and Feta Cheese
กุ้งอบซอสมะเชื้อเทศและเฟต้าชีส

Paupiettes of Sole and Pistachio Crumble with Shrimp and Dill Sauce
ปลาโซลมันพิตาชิโอครีมเบิลกับกุ้งและซอสผักชีลาว

Poached Mussel with White Wine, Garlic, and Herbs
หอยแมลงภู่วางไวน์ขาว กระเทียมและสมุนไพร

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Beef, Lamb, Pork & Poultry

(select 2 items from the Beef, Lamb, Pork & Poultry course)

Hunters Chicken with Bell Pepper, Mushroom, Bacon, and Red Wine
สตูว์ไก่กับพริกสามสี, เห็ด, เบคอนและไวน์แดง

Roasted Whole Chicken with Sweet Potato and Rosemary Jus
ไก่อบกับมันฝรั่งและซอสโรสแมรี่

Poached Chicken Breast with Leek and Mushroom in White Wine Sauce
อกไก่ลวกกับต้นหอมยักษ์และเห็ดในซอสไวน์ขาว

Braised Chicken Leg with Onion, Tomato, Tarragon, and Black Olive
ขาไก่ตุ๋นกับหัวหอม, มะเขือเทศ, ทารากอนและมะกอกดำ

Pan-fried Chicken with Herbs, Garlic, and Almond Crumb
ไก่ทอดสมุนไพร, กระเทียมและอัลมอนด์

Beef Tenderloin with A Cream Garlic Sauce and Sautéed Baby Potatoes
เนื้อสันในย่างกับมะเขือม่วงรมควันและซอสเกรวี่มะกอกดำ

Beef Tenderloin char-grilled with smoked Eggplant and Black Olive Jus
เนื้อวัวซอสเกรวี่ไวน์แดงและแครอทกับถั่วลิสงเตา

Tournedos of Beef on a Cream of Mushroom Sauce with buttered Green Bean
เนื้อสันในทูร์เนอโดร์กับซอสครีมเห็ด

Beef Burgundy, Red Wine, Carrot, and Garden Peas
เนื้อวัวซอสเกรวี่ไวน์แดงและแครอทกับถั่วลิสงเตา

Roasted Beef Striploin, Seed Mustard Mash, and Veal Jus
เนื้อสันในอบกับมันบดเมล็ดมัสตาร์ดและซอสเกรวี่ลูกวัว

White Veal stewed with Baby Onion and Carrot, and Parsley Sauce
สตูว์เนื้อลูกวัวกับหัวหอมและแครอทกับซอสพาร์สลีย์

Grilled Lamb Cutlet, Herb Salsa, and Soft Parmesan Polenta
เนื้อแกะย่างกับซัลซ่าสมุนไพรและข้าวโพดบดกับชีสพาร์เมซาน

Slow-cooked Lamb Shoulder on mashed Garlic, and Pinot Noir Sauce
เนื้อแกะอบกับมันบดกระเทียมและซอสไวน์แดง

Spicy Calcutta Lamb Curry with Potato
แกงกระหรี่เนื้อแกะกับมันฝรั่ง

White Lamb Stew with Garden Vegetable and Cabbage
สตูว์เนื้อแกะกับผักและกะหล่ำปลี

Braised Lamb Leg with Pancetta and Soft Polenta
ขาแกะตุ๋นกับแฮมแพนเชตต้าและข้าวโพดบด

Braised Pork with White Cabbage and Juniper Berries
หมูตุ๋นกับกะหล่ำปลีและเบอร์รี่จูนิเปอร์

Pork Rack with Herb Crust and Mustard Sauce
ซี่โครงหมูอบกับสมุนไพรและซอสมัสตาร์ด

Pork Loin stuffed with Herbs, Prune, and Apple
หมูสันนอกยัดไส้สมุนไพร, ลูกพรุนและแอปเปิ้ล

Marinated Pork Kebab, caramelized Onion, and Balsamic Jus
หมูเคบับเสียบไม้กับหอมผัดน้ำตาลและซอสบัลซามิก

Pork Escalope in Parmesan Egg Crust and Basil & Tomato Sauce
หมูซบเกล็ดขนมปังกับไข่ผสมชีสพาร์เมซานและซอสมะเขือเทศโทระพา

Herb crumbed Pork Loin, Sautéed Bacon, Onion, and Potato
หมูสันนอกซบเกล็ดขนมปังกับเบคอนผัดและมันฝรั่งกับหัวหอม

Duck Ballotine with Chestnut Stuffing served with Sweet & Sour Glaze
เป็ดอบยัดไส้เกาลัดกับซอสเปรี้ยวหวาน

Duck Breast with Brussel Sprout and Cherry Jus
อกเป็ดซอสเชอร์รี่

Roasted Whole Duck served with Orange Glaze and Sweet Potato
เป็ดย่างซอสส้มและมันฝรั่ง

Seared Duck Breast with Honey, Beer, and Pumpkin Mash
อกเป็ดย่างน้ำผึ้ง เบียร์และฟักทองบด

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Vegetarian Dishes

(select 1 item from the Vegetarian course)

Pumpkin and Chick Pea in Thai Red Curry and Coconut Cream
แกงพริกทองและลูกไก่

Vegetable Cake with crushed Pea and braised Cabbage
ทอดมันถั่วบดกับกะหล่ำปลีตุ๋น

Dal Makhani
Braised Dark Lentils with Tomato
แกงถั่วเลนทิลและมะเขือเทศ

Aloo Gobi
Indian Curry of Cauliflower and Potato
แกงดอกกะหล่ำและมันฝรั่ง

Spinach Agnolotti with Saffron Sauce
แอกโนลิตตีผักโขมกับซอสซัฟฟรอน

Fragrant Vegetable Biryani
ข้าวหมกผักสดไสอินเดีย

Roasted Paneer in scented Spinach Gravy
ชีสพานครอบซอสเกรวี่ผักโขม

Thai Green Curry of Eggplant and Green Bean
แกงเขียวหวานมะเขือม่วงและถั่วต่างๆ

Sweet & Sour Tofu with Pineapple and Bell Pepper
ผักเปรี้ยวหวานเต้าหู้

Light-spiced Sautéed Vegetable in Tortilla Wrap with Corn Salsa
ผัดผักหอมแบ่งแม็กซิกันและซัลซ่าข้าวโพด

Fried Cauliflower Croquette with Chive Cream Sauce
โครเกตต์ดอกกะหล่ำกับซอสครีมกุยช่าย

Eggplant Cannelloni on Red Lentil Sauce
คานเนลโลนีมะเขือม่วงกับซอสถั่วเลนทิล

Mongolian-style Fried Vegetables in Herb Crêpe
ผัดผักสดลุ่มองโกเลียหอมแบ่งเครป

Asian Dishes

(select 2 items from the Asian course)

Hokkien Noodle
ผัดหมี่ฮกเกี้ยน

Yangzhou Fried Rice
ข้าวผัดหยางเจา

Singaporean spiced Fried Egg noodle
ผัดหมี่สิงคโปร์

Pad Pak Ruam – Mixed Stir-fried Vegetables
ผัดผักรวม

Wok-tossed Broccoli with Shiitake Mushroom
ผัดบล็อกโคลี่และเห็ด

Thai-style Egg and Pork Fried Rice
ข้าวผัดหมู

Red Curry with Roasted Duck, Grapes, Lychees, and Coconut
แกงเผ็ดเปิดย่าง

Thai Spicy Green Curry of Eggplant and Pork Loin
แกงเขียวหวานหมู

Panang Curry with Kaffir Lime Leaf, Chilli, and sliced Chicken Breast
แกงพะนงไก่

Massaman Curry cooked with Beef Shank and Cashew Nut
มัสมั่นเนื้อ

Deep-fried Seabass with Sweet & Sour Sauce
ปลาทูทอดเปรี้ยวหวาน

Beef with Black Pepper and Broccoli
เนื้อและบล็อกโคลี่ผัดพริกไทยดำ

Deep-fried Pork Spare Ribs with Red Wine Sauce
ซี่โครงหมูทอดซอสไวน์แดง

Sautéed Prawn, Pacific Clam, Celery, and dried Chilli
กุ้งและหอยผัดพริกแห้ง

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Side Dishes

(select 2 item from the Side Dishes course)

Potato Gratin with Emmental Cheese

มันฝรั่งกรังแดงกับชีสเอ็มเมทอล

Herb Mashed Potato

มันบด

Roasted Root Vegetables with Garlic and Thyme

ผักอบกระเทียมและไทม์

Baby Vegetables, Mint Parsley, and Butter

ผักอบเนยพาร์สลีย์

Hickory Smoked Pumpkin with Coconut and Honey

ฟักทองรมควันกับมะพร้าวและน้ำผึ้ง

Seared Green Vegetables with Shallots

ผักย่างกับหัวหอมแดง

Buttered Seasonal Vegetables

ผักตามฤดูกาลอบเนย

Sautéed Ratatouille

ผักผัดสไตล์ฝรั่งเศส

Individual Dessert

(select 4 items from the dessert course)

Green Tea Mousse

มูสชาเขียว

Tiramisu Éclair

เอแคลร์ทีรามิสุ

Cappuccino Chocolate Mousse

มูสช็อกโกแลตคาปูชิโน

Black Forest Trifle

ไทรเฟิลแบล็คฟอเรส

Apple and Sultana Crumble

แอปเปิ้ลครัมเบิล

Valrhona Dark Chocolate Mousse

มูสดาร์กช็อกโกแลต

Mango Tartlet Garnished with Gold Leaf

ทาร์ตมะม่วง

Pineapple Cones and Pineapple Mint Compote

สับปะรดในโคนวาฟเฟิลกับซอสมินท์สับปะรด

Almond Tartlet with Ginger and Honey

ทาร์ตอัลมอนต์ซิงและน้ำผึ้ง

Salted Caramel Slice

เค้กคาราเมล

Chocolate Fudge Brownie

บราวนี่ช็อกโกแลตฟัดจ์

Caramel Banana Nut Mousse

มูสคาราเมลกล้วยและถั่ว

Vanilla Profiteroles

พัฟครีมวานิลลา

Tropical Fruit Mille Feuille

มิลเฟลผลไม้รวม

Lime Cream Vacherin

เค้กครีมมะนาว

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

Cakes, Pies and Tarts

(select 4 items from Cakes, Pies and Tarts course)

Chocolate Almond Cake
เค้กช็อกโกแลตอัลมอนด์

Apricot Cheesecake
ชีสเค้กแอปริคอต

Sacher Torte
เค้กช็อกโกแลต

Black Forest Cake
เค้กแบล็กฟอเรสต์

Strawberry Royale
รอยัลสตรอเบอร์รี่

New York Cheesecake
นิวยอร์กชีสเค้ก

Berry Cheesecake
เบอร์รี่ชีสเค้ก

Princess Cake
ปรินเซสเค้ก

Italian Walnut Coffee Cake
เค้กวอลนัทกาแฟ

Opera Cake
โอเปราเค้ก

Chocolate Mud Cake
เค้กช็อกโกแลต

Apple Cinnamon Pie
พายแอปเปิ้ลซินนามอน

Banoffee Pie
พายบานอฟฟี

Linzer Torte
ทาร์ตถั่วอัลมอนด์

Pineapple Turnover
ทาร์ตพายสับปะรด

Frangipane Tart
ทาร์ตฟรังก์ฟาน

Pavlova
พัฟโลวา

Pumpkin Pie
พายฟักทอง

Lemon Meringue Pie
เลมอนเมอแรงพาย

Strawberry tart
ทาร์ตสตรอว์เบอร์รี่

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com



Hot Desserts

(select 1 item from Hot dessert course)

Brioche and butter pudding
พุดดิ้งบริยอชและเนย

Olm Ali
พุดดิ้งขนมปังสไตล์อียิปต์

Bread and Butter Pudding
พุดดิ้งขนมปังและเนย

Sticky date pudding
พุดดิ้งอิทผาลัม

Scotch toffee pudding
พุดดิ้งทอฟฟี่

Hot chocolate pudding
พุดดิ้งช็อกโกแลต

Fresh Seasonal Fruits

ผลไม้สดตามฤดูกาล

Assorted Deluxe Thai Desserts

ขนมไทยต่างๆ

Thai on the Corner

Traditional Thai sweet mango and sticky rice topped with coconut cream and crisps
ข้าวเหนียวมะม่วง

Kanom Bueang
Thai crispy pancake with sweet cream and coconut filling
ขนมเบื้อง

Creamy coconut milk ice cream with toasted desiccated coconut topping
ไอศกรีมมะพร้าว

Homemade Ice Cream

(please select 4 of the following flavors)

Mint and double choc chip
รสมินท์ช็อกโกแลตชิพ

Madagascan vanilla
รสวานิลลา

Bailey's coffee ice cream
รสกาแฟ

Strawberry and rose
รสสตรอว์เบอร์รี่กุหลาบ

Mango sticky rice ice cream
รสข้าวเหนียวมะม่วง

Butterscotch and popcorn ice cream
รสบัตเตอร์สก็อตกับป๊อปคอร์น

Smokey caramel and bourbon ice cream
รสคาราเมล

Cosmopolitan ice cream
รสสตรอเบอร์รี่, วานิลลาและช็อกโกแลต

Fresh-brewed coffee and tea
ชาและกาแฟ

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com